

ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Compiere il taglio e la formatura della pasta fresca artigianale, a partire dal tipo di miscele e impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e la pulizia dei macchinari utilizzati per la lavorazione

1 - CONTROLLO MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

1.2 PRELIEVO CAMPIONI

Eeguire il prelievo di campioni di materie prime secondo un piano di campionamento con frequenze e parametri basati sull'analisi del rischio da inviare ai laboratori per le analisi microbiologiche/chimiche

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO MATERIE PRIME IN INGRESSO

Eeguire il controllo visivo di integrità e pulizia delle confezioni, verificando che i prodotti refrigerati siano a temperatura corretta e che tutti siano stati adeguatamente stoccati all'interno dei mezzi di trasporto, ed effettuarne lo stoccaggio nelle celle frigorifere e/o magazzini a temperatura controllata

2 - IMPASTI

Grado di complessità 1

2.1 IMPASTAMENTO

Eeguire gli impasti controllando visivamente le macchine impastatrici, verificando i dosaggi degli ingredienti (diversi per pasta stesa e pasta ripiena), il tempo di impasto e la temperatura dell'acqua di impasto per evitare processi di acidificazione

3 - TAGLIO

Grado di complessità 1

3.1 ESTRUSIONE/TRAFILATURA (ASSOTTIGLIAMENTO/CILINDRATURA/TAGLIO)

Eeguire l'estrusione e trafilatura dell'impasto o effettuare la cilindatura (spianatura) dello stesso per conferire alla pasta lo spessore desiderato, e: (i) per ottenere pasta stesa, effettuare successivamente formatura attraverso la taglierina per dare la forma desiderata (es. tagliatelle, pappardelle) ed il taglio a mano o a macchina per formare il nido di pasta; (ii) per la pasta ripiena,

ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

effettuare il taglio con uno stampo con il formato prescelto

4 - PULIZIA MACCHINARI

Grado di complessità 1

4.1 SANIFICAZIONE

Eseguire i lavaggi dei macchinari provvedendo se previsto al loro smontaggio, secondo le tempistiche previste ed utilizzando i detersivi stabiliti e validati in autocontrollo

ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Ingredienti di base per gli impasti
- Altri eventuali ingredienti (uova, pomodori, verdura, ecc.)
- Ricettario
- Impastatrici
- Macchinari per estrusione, trafilatura, spianatura
- Stampi
- Piani di autocontrollo HACCP
- Normativa smaltimento rifiuti

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di campionamento
- Tecniche ed operatività di analisi dei campioni
- Tecniche ed operatività di impasto
- Tecniche ed operatività di formatura e taglio: pasta stesa
- Tecniche ed operatività di formatura e taglio: pasta ripiena
- Tecniche ed operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pasta tagliata e formata

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecniche di lavorazione degli impasti (pasta stesa e pasta ripiena)

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: realizzazione di un impasto e della formatura, a partire da una ricetta data, di una tipologia di pasta
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di conduzione del processo di controllo delle materie prime e del prelievo dei campioni, obiettivi del controllo

ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

ADA.02.02.07 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTA FRESCA (FARCITA E NON)

FONTI

ISMEA, Piano di settore cerealicolo, settembre 2015

Michele Vitagliano, Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari, Edagricole, 2001

Ljubomir Milatovich, Gianni Mondelli, La tecnologia della pasta alimentare, Chirotti editori, Pinerolo, 1990

Giuseppe Zeppa, Appunti di tecnologia della pasta, Università degli Studi di Torino, 2013

Progetto PRIN 2008 – cofinanziato dal MIUR “Il miglioramento della sostenibilità e della competitività delle filiere agroalimentari italiane mediante strumenti innovativi di gestione ambientale”:

http://ww2.unime.it/emaf/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=43&lang=it

AA.VV., Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pasta alimentare copia approvata dal Ministero della Sanità in data 17/12/1998, EBNA 1999

AA.VV., Laboratori artigianali di pasta alimentare fresca e con uova. Linee guida all'applicazione dell'autocontrollo (D.Lgs. 155/97), Rosa Domina – DSP Azienda USL Città di Bologna, 2003